SALADE DE MELON AUX ORANGES

Pour 6 personnes: 3 melons ou 1 sachet de billes de melon surgelées, 3 oranges + le jus d'une orange, le jus d'un citron, 1 verre de grenadine, 1 verre d'eau, 500 g de fraises, 200 g de sucre semoule.

Lavez les fraises sans les équeuter. Egouttez-les. Réservez-les au frais. Pelez au couteau économe les oranges non traitées. Découpez les zestes en très très fines lamelles. Faites-les confire pendant 10 minutes dans le mélange grenadine et eau bouillante. Laissez refroidir. Retirez les zestes à l'aide d'une écumoire. Avec une cuillère à soupe ou une cuillère à glace formez des boules dans les melons, coupés en deux dans le sens de la longueur et épépinés. Mélangez les melons, les fraises dans un saladier, avec les oranges et les zestes de citron. Présentez le sucre en poudre à part.

MELONS AU VINAIGRE

Lavez 2 ou 3 melons, coupez-les en quartiers, retirez les graines. Faites pocher les quartiers de fruits pendant 2 ou 3 mn à l'eau bouillante (ils doivent rester fermes). D'autre part, mettez 3/4 litre de vinaigre d'alcool dans une casserole avec 400 g de sucre, 6 ou 6 clous de girofle, 1 bâton de cannelle, joignez 1/4 litre de l'eau de cuisson des melons et portez le tout à ébullition. Répartissez les melons dans des bocaux, couvrez avec le liquide bouillant en répartissant les aromates équitablement, si vous avez plusieurs bocaux. Fermez et attendez au moins 1 mois avant de consommer. Ces melons aigre-doux se consomment comme condiment avec les viandes, le gibier.

MELON AU FRAISES ET AUX ORANGES

Pour 6 personnes: 3 melon ou 1 sachet de billes de melon surgelées, 3 oranges + le jus d'une orange, le jus d'un citron, 1 verre de grenadine, 1 verre d'eau, 500 g de fraises, 200 g de sucre semoule.

Lavez les fraises sans les équeuter, égouttez-les. Réservez au frais. Pelez au couteau économe les oranges non traitées. Découpez les zestes en lamelles. Faites-les confire pendant 10 minute dans le mélange grenadine et eau bouillante. Laissez refroidir. Retirez les zestes à l'aide d'une écumoire. Avec une cuillère à soupe ou une cuillère à glace, formez des boules dans les melons, coupés en deux dans le sens de la longueur et épépinés. Mélangez les melons, les fraises équeutées et les zestes dans un grand saladier, avec les jus d'orange et de citron. Présentez le sucre en poudre à part.

MELON ET FRAISES GRATINES

Préparation 15 mn. Cuisson: 5 mn. Pour 4 personnes: 300 g de belles fraises, 1 melon de taille moyenne pas trop mûr, 2 jaunes d'oeufs, 150 g de crème fraîche épaisse, 60 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé.

Lavez les fraises à l'eau courante, épongez-les délicatement, retirez les queues. Coupez-les ensuite en deux dans le sens de la longueur. Coupez le melon en deux, retirez toutes les graines puis divisez-le en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur environ. Avec un petit couteau, épluchez l'écorce. Beurrez des assiettes ou des plats individuels allant au four. Préchauffez le gril. Pendant qu'il chauffe, mélangez soigneusement, dans le fond d'un saladier, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Ajoutez un à un les jaunes d'oeufs, remuez énergiquement avec la spatule jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez ia crème fraîche. Travaillez jusqu'à ce que vous obteniez une préparation bien homogène. Nappez les fruits de cette préparation, puis passez les assiettes sous le gril pour faire gratiner. Servez bien chaud dès la sortie du four.

CONFITURE DE MELON

1,500 kg de chair de melon (pelée et épépinée), 2 citrons, 1 kg de sucre, 1 1/2 dl d'eau.

Mettez le sucre et l'eau dans une bassine à confiture, amenez le sirop à ébullition. Ajoutez alors la chair de melon coupée en dés et le jus des 2 citrons. Laissez cuire doucement pendant 1 h environ, en remuant de temps en temps pour que la confiture n'attache pas. Ecumez et mettez en pots. Vous pouvez ajouter 2 c à soupe de rhum en fin de cuisson, ou une pointe de noix muscade au début.

CONFITURE DE MELON A LA MENTHE

2 melons d'Espagne, les 2/3 de leur poids en sucre, 1 dl d'eau, 1 citron, 1 bouquet de menthe.

Coupez la chair des melons en dés, pesez-les et mesurez les 2/3 de leur poids en sucre. Faites chauffer le sucre et l'eau, amenez le mélange à ébullition. Jetez-y les dés de melon, le jus du citron et la menthe. Laissez cuire pendant 1 h en remuant de temps en temps. Vérifiez la cuisson, écumez, mettez en pots et couvrez.

CONFITURE DE MELON AUX FRAMBOISES

2 kg de melons, 500 g de framboises, 1,250 kg de sucre en morceaux, 2 dl d'eau.

Epluchez les melons, retirez les pépins, coupez la chair en dés. Nettoyez les framboises. Mettez le sucre et l'eau dans une bassine et faites chauffer jusqu'à ébullition. Jetez alors les dés de melons dans ce sirop et laissez cuire 15 mn, ajoutez les framboises, continuez la cuisson 10 mn encore. Ecumez, vérifiez la consistance et mettez en pots.

COUPE GLACEE AU MELON

Pour 4 personnes: 600 g de chair de melon surgelée, 4 branches de menthe surgelée, 1/2 litre d'eau, 750 g de sucre, 1 c à soupe de liqueur de menthe verte.

Mettez la chair de melon au réfrigérateur 6 h avant de servir. Faites bouillir l'eau et le sucre, jetez-y les feuilles de menthe. Laissez infuser 10 mn, puis filtrez. Faites glacer en sorbetière et quand le sorbet est presque pris, renforcez sa couleur et son parfum en ajoutant la liqueur de menthe. Au moment de servir, éliminez l'eau redue par le melon, répartissez-le dans des coupes avec des boules de sorbet. Vous pouvez aussi essayer: boules de melon et sorbet de fraises.

MELON A LA BOURDAISIERE

Pour 4 personnes: 2 beaux melons, quelques feuilles de menthe, 3 c à soupe de miel, une rasade de porto.

Couper les melons en deux, puis découper la chair en petites boules, et remettre celles-ci dans le corps du fruit. Mélanger la menthe fraîchement cueillie et le miel. Ajouter le porto. Faire réchauffer à feu doux, puis mettre au freezer, afin que le mélange soit bien glacé. En arroser les melons, et servir très frais.

MELON A L'AIGRE DOUX

Pelez et coupez en quartiers des melons pas trop mûrs. Retirez les graines. Couvrez de vinaigre d'alcool, laissez macérer 24 h. Egouttez et faites bouillir le jus avec 400 g de sucre par litre, 4 clous de girofle, quelques grains de poivre et de coriandre. Versez ce liquide chaud sur les tranches de melon. Laissez macérer 3 jours. Egouttez de nouveau le melon, répartissez-le dans des bocaux, faites bouillir le jus pendant 2 mn et versez le sur les fruits. Fermez hermétiquement.

MELON A L'ANISETTE ET AUX FRAISES

Pour 4 personnes: 2 melons, 200 g de sucre, 4 c à soupe d'anisette, 200 g de fraises.

Réduisez la chair des melons en purée après avoir retiré la peau et les graines, mélangez-la au sucre et à l'anisette, et mettez au frais jusqu'au moment de servir. Répartissez alors la préparation dans des coupes et garnissez de fraises.

MELON A L'IMPERATRICE

Un gros melon, 100 g de crème fraîche, un demi-pot de gelée de groseilles, 100 g de sucre fin.

Mettez le melon quelques heures au réfrigérateur. Découpez-le en tranches régulières que vous rangerez sur le plat de service. Garnissez le centre de chaque tranche de melon d'une copieuse cuillerée à soupe de crème fouettée que vous recouvrirez de gelée de groseille. Servez très frais et accompagnez de sucre fin.

MELON AU COGNAC

4 melons, 8 verres de cognac, 4 cuillerées à café de sucre fin, des cubes de glace.

Coupez les melons en deux et retirez-en les graines. Disposez en dessous de chaque demi-melon une rondelle de papier dentelle. Versez le cognac dans chaque demi-melon et saupoudrez-le avec du sucre. Garnissez avec des cubes de glace de manière à ce que le melon reste bien frais.

MELON AU FROMAGE BLANC ET A LA MENTHE

200 g de fromage blanc, 50 g de crème fraîche, 50 g de sucre en poudre, une dizaine de feuilles de menthe fraîche, quelques gouttes d'alcool de menthe, 2 gros melons.

Battez le fromage blanc avec la crème, le sucre, les feuilles de menthe finement hachées et l'alcool de menthe. Coupez les melons en deux, retirez les graines de l'intérieur. Remplissez avec la préparation au fromage, décorez de feuilles de menthe.

MELON AU FRONTIGNAN

Pour 4 personnes: 4 melons, 8 c à soupe de sucre, 8 c à soupe de muscat de frontignan.

Couper la calotte des melons. Ensuite avec une petite cuiller retirer la chair de chaque melon en petites boulettes de la grosseur d'une bouchée. Dans chaque melon ainsi évidé, remettre la pulpe, la saupoudrer de 2 cuillerées de sucre et la parfumer de 2 cuillerées de muscat. Remettre les calottes puis envelopper d'une feuille d'aluminium avant de placer au réfrigérateur pendant 3 heures environ, servir bien frais.

MELON AU GRAND MARNIER

Pour 4 personnes. Prélevez la chair d'un beau melon et réduisez- la en purée après avoir éliminé graines et filaments. Sucrez au goût et parfumez avec 3 c à soupe de Grand Marnier.

Ajoutez à cette purée 150 g de fraises coupées en petits morceaux. Répartissez dans des coupes et garnissez-les de 1 ou 2 fraises réservées.

MELON AU PORTO

1 boîte de crème Mont Blanc vanille, 2 petits melons, 4 c à soupe de porto.

Coupez les melons en deux. Retirez les pépins. Mélangez la crème Mont Blanc vanille et le porto. Versez dans les melons. Servez les melons au porto sur de la glace pilée.

MELON AU SORBET DE MELON

Pour 6 personnes. Préparation: 15 mn. Congélation 2 à 3 h selon le type d'appareil. 800 g de melon bien mûr, 1/4 litre d'eau, 250 g de sucre, 1 c à soupe d'eau de fleur d'oranger, 1 citron. Pour servir: 3 petits melons, feuilles de menthe à volonté. Epluchez les melons retirez les graines de l'intérieur, passez la chair au mixeur. Préparez un sirop avec l'eau et le sucre, faites chauffer jusqu'à ébullition. Retirez du feu après 2 mn d'ébullition, le sirop a alors la densité voulue, laissez-le refroidir puis ajoutez-le à la purée de fruits ainsi que l'eau de fleur d'oranger et le jus de citron. Faites prendre en sorbetière. Servez dans les creux de demi-melons en décorant de feuilles de menthe volonté.

MELON AUX DEUX SORBETS

Pour 4 personnes. Coupez un chapeau à 4 petits melons retirez délicatement la chair en éliminant les graines et en conservant le jus qui peut couler. Prenez garde de ne pas percer les écorces. Mettez celles-ci au freezer. Passez au mixer la chair des melons, mélangez-la à 2,5 dl environ de sirop de sucre à 18° (faites bouillir 1/4 litre d'eau et 250 g de Sucre, retirez au premier bouillon et laissez refroidir), ajoutez le jus de 1 citron et faites glacer. D'autre part, préparez 1/2 litre de sorbet aux fraises. Répartissez ces deux sorbets dans les écorces préparées et servez sur de la glace pilée.

MELON AUX FRAISES

Deux melons, 50 g de sucre fin, deux verres à liqueur de Grand Marnier, 250 g de fraises fraîches ou surgelées.

Coupez les melons en deux, débarrassez-les de leurs graines et retirez délicatement la chair intérieure à l'aide d'une cuiller à café. Saupoudrez-la de sucre, arrosez-la de liqueur et laissez macérer une heure au moins. Remplissez les melons avec votre préparation et décorez-en le dessus avec les fraises. Servez bien frais, entouré de cubes de glace.

MELON AUX FRAMBOISES

Préparation: 25 minutes. A faire quelques heures à l'avance. Pour 8 personnes: 2 melons biens mûrs, 250 g de crème fraîche, 100 g de sucre en poudre ou 50 g de sucre glace, 400 g de framboises. Choisir des melons biens mûrs et parfumés. Les couper en deux, retirer les pépins, puis à l'aide d'une petite cuillère enlever la pulpe en morceaux réguliers. Tenir au frais. Battre la crème fraîche en Chantilly avec le sucre en poudre ou le sucre glace, la mettre également en réfrigérateur. Au moment de servir, remplir les 1/2 écorces de melon avec les morceaux de melons (ou mettre dans des ramequins). Napper de crème Chantilly, décorer de framboises et servir le reste de la crème à part.

MELON AUX FRAMBOISES

Pour 4 personnes: 2 melons, 2 c à soupe de sucre, 250 g de framboises, 100 g de fromage blanc, 1 c à soupe de gelée de framboise, 100 g de crème fraîche.

Coupez les melons en deux, retirez las graines de l'intérieur, saupoudrez-les de sucre. Passez les framboises au mixer, puis au tamis de crin pour éliminer les pépins. Mélangez cette purée de fruits au fromage blanc et à la gelée de framboise liquéfiée sur feu doux. Incorporez ensuite délicatement la crème fouettée. Farcissez les melons avec cette mousse, décorez avec 4 framboises réservées, servez frais.

MELON AUX FRUITS ROUGES

Pour 4 personnes. Coupez 2 melons en deux, retirez les graines, versez dans chaque cavité une petite cuillerée de marasquin. Mettez au frais pendant 2 h. D'autre part, nettoyez 200 g de fraises et 200 g de framboises, saupoudrez-les de 2 c à soupe de sucre et mettez au frais également. Au moment de servir, répartissez les fruits dans les melons et servez aussitôt. Vous pouvez prélever la chair des melons et la découper en petites boules avant de l'arroser de marasquin. Tous les fruits de saison peuvent enrichir ce dessert: pêches ou abricots en quartiers, grains de raisin, dés de poires, etc.

MELON AUX PECHES ET AUX FRAMBOISES

2 melons, 2 pêches, 200 g de framboises, un quart de litre de crème fraîche, 150 g de sucre.

Coupez les melons. Evidez-les, retirez les pépins et coupez la chair retirée en gros dés. Pelez les pêches, coupez-les en deux, retirez les noyaux et faites-les cuire dans un sirop composé de 50 g de sucre. Nettoyez et lavez les framboises. Mélangez une partie des framboises avec une pêche coupée en dés et la chair des melon. Remplissez les melons avec cette préparation, garnissez-les de tranches de pêches, de framboises et de crème fouettée et sucrée. Servez très frais.

MELON AUX RAISINS

Macération des raisins 1 heure. Faites macérer 200 g de raisins secs dans un verre de porto. Coupez 2 melons en deux. Retirez les graines. Remplissez les cavités de raisins. Servez frais.

MELON BOURDALOUE

Pour 6 personnes: 3 melons bien mûrs, 2 poires, citron, 1/4 litre de crème pâtissière, 1 c à soupe de liqueur de poire. Coupez les melons en deux, retirez les graines de l'intérieur. Pelez les poires, coupez-les en petits dés et citronnez-les. Parfumez la crème avec la liqueur et répartissez crème et dés de poires dans le creux des melons. Crème pâtissière: Travaillez 1 oeuf entier et 2 jaunes avec 100 g de sucre et 40 g de farine. Mouillez peu à peu avec 1/2 litre de lait bouilli avec 1/2 gousse de vanille. Faites épaissir sur feu doux en remuant de temps en temps. Retirez du feu à l'ébullition et laissez refroidir. Le reste de crème non utilisé dans la recette peut être servi à part.

MELON CHANTILLY

Deux beaux melons, un demi-litre de crème fraîche, un verre de porto, des cerises confites.

Coupez les melons en deux parties égales et videz-les. Faites tremper les morceaux de pulpe dans le porto. Fouettez la crème fraîche avec le sucre et garnissez les demi-melons avec la Chantilly et les morceaux de pulpe. Décorez avec les cerises confites et servez bien frais.

MELON D'EAU AUX FRUITS

Pour 10 personnes environ: 1 melon d'eau (2,5 à 3 kg), 1/2 livre de raisin blanc, 1/2 livre de raisin noir, 1 livre de framboises, sucre en poudre, porto ou champagne ou vin blanc sec. Attente 2 heures.

Choisir le melon d'eau juste à point un peu plus ferme qu'un Cantaloup. Découper le melon en panier, retirer le centre avec une cuiller d'argent pour enlever toutes les graines. Poser une moitié du melon sur le plat de service et mettre au réfrigérateur. Découper la chair de l'autre moitié la mettre dans une jatte avec les grains de raisin et les framboises. Mêler délicatement. Sucrer arroser avec le vin choisi et mettre au réfrigérateur. Au moment de servir mettre cette salade de fruits dans le melon et décorer avec les plus belles framboises.

MELON EN GELEE

Préparation: 20 mn. Repos: une nuit. Pour 6 à 8 personnes: 10 feuilles de gélatine, 1/2 litre d'eau, 1 verre de porto, 200 g de sucre, 2 melons, 2 poires, 500 g de fraises. Pour garnir, fraises et feuilles de menthe à volonté.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide. Faites chauffer pour y dissoudre les feuilles de gélatine, une à une. Sucrez et parfumez au porto. D'autre part épluchez les melons et les poires, épépinez-les, coupez-les en lamelles. Lavez et équeutez les fraises, coupez-les en tranches. Disposez ces fruits dans un moule à cake et versez la gelée, refroidie mais non encore prise par-dessus. Faites prendre au réfrigérateur. Pour servir, démoulez (en renversant le moule d'un coup sec sur le plat de service, l'aspic doit se détacher facilement). Décorez à volonté de fraises et de feuilles de menthe. Vous pouvez ajouter à la gelée le jus de 2 oranges (diminuez alors la quantité d'eau). Vous pouvez aussi préparer la gelée avec du vin blanc doux, (supprimez alors le porto).

MELON EN TROU GASCON

Pour 4 personnes: 2 melons, 200 g de fraises des bois (ou de grosses fraises), 8 c à soupe d'armagnac, 4 c à soupe de sucre. Ouvrez les melons en deux, retirez les graines de l'intérieur, remplissez les creux de fraises, arrosez chaque demi-melon farci de 1 c à soupe d'armagnac et saupoudrez de 1 c à soupe de sucre. Servez bien frais.

MELON FARCI

Coupez en deux 2 petits melons pas trop mûrs. Otez-en les graines. Saupoudrez les à volonté d'un peu de cannelle et farcissez-les de quelques noix et amandes grossièrement hachés. Mouillez d'un petit verre de vin blanc sec et laissez macérer au frais pendant 2 heures avant de servir.

MELON FARCI A LA MACEDOINE DE FRUITS

Pour 4 personnes. Coupez 1 chapeau à 4 petits melons, prélevez la chair à l'aide d'une cuillère à pommes parisienne. éliminez graines et filaments. Mettez les boules de melon dans un saladier avec le contenu d'une grande boîte de macédoine de fruits. Liez le tout avec 3 c à soupe de confiture de fraises et mettez au frais. Farcissez les écorces de melon avec cette préparation.

MELON FARCI MERINGUE

Pour 4 personnes: 2 melons, 2 c à soupe de liqueur d'orange, 3 pêches, 300 g de groseilles rouges, 2 c à soupe de sucre. Meringue: 2 blancs d'oeufs, 100 g de sucre glace.

Coupez les melons en deux, retirez les graines, arrosez-les de liqueur. Mettez au frais. Pelez les pêches, coupez-les en dés, mélangez-les aux groseilles, saupoudrez de sucre, mettez également au frais (pour 1 à 2 h). Au moment de servir, farcissez les melons avec les fruits. Fouettez les blancs d'oeufs avec le sucre dans une casserole placée au bain-marie. Quand ils

sont bien fermes, masquez-en les melons. Passez quelques secondes sous le gril du four juste pour dorer la meringue.

MELON FOURRE

Pour 4 à 5 personnes: 1 melon bien mûr et sucré, 3 pêches blanches bien mûres, 150 g de framboises, le jus d'une orange. Coupez le melon à la partie supérieure. Creusez-le pour retirer la chair. Coupez celle-ci en morceaux. Coupez également en morceaux la chair des pêches. Equeutez les framboises. Mélangez le tout très délicatement. Ne sucrez pas. Ajoutez le jus d'orange que vous aurez relevé d'un peu de poivre blanc ou gris. Remettez les fruits dans le melon. Servez très frais dans un compotier, entouré de glaçons.

MELON FOURRE A LA CREME ET AUX FRAISES

Pour 4 personnes. Faites bouillir 1/2 litre de lait avec 1/2 gousse de vanille fendue en deux. Travaillez 2 oeufs entiers avec 75 g de sucre en mélange mousseux, ajoutez 2 c à soupe de farine, mélangez bien, puis versez peu à peu le lait bouillant, sans cesser de remuer la crème. Faites épaissir sur feu doux, en tournant toujours. Hors du feu, incorporez une noix de beurre en parcelles. Laissez refroidir en remuant de temps en temps, puis mettez la crème au réfrigérateur. D'autre part, coupez 2 beaux melons, gardés au frais, en deux, retirez les graines de l'intérieur. Remplissez les cavités de crème bien froide et décorez de demi-fraises. (Le reste de crème et de fraises sera servi à part).

MELON GLACE

Pour 4 personnes. Coupez un chapeau à 4 petits melons, creusez- les délicatement, éliminez les graines, coupez la chair en petits dés (ou prélevez-la avec une cuillère à pommes parisienne pour former des petites boules). Ne percez pas les écorces. Mettez le tout au frais. D'autre part, préparez 1 litre de sorbet à la fraise. Mélangez ce sorbet aux morceaux de melon et farcissez les écorces. Servez sur de glace pilée ou en posant les melons dans une coupe.

MELON GLACE A L'ORIENTALE

Un gros melon, une petite boîte d'ananas, deux bananes, trois cuillerées à soupe de sucre en poudre, deux verres à liqueur de kirsch.

Coupez un couvercle au melon et à l'aide d'une cuiller en bois retirez graines et chair. Coupez celle-ci en dés. Placez dans une terrine avec ananas et bananes également coupés en dés. Mélangez- y le sucre en poudre et arrosez de kirsch. Remettez votre préparation dans le melon, placez le couvercle par-dessus et mettez au réfrigérateur au moins deux heures avant de servir.

MELON MYSTERE

1 boîte de crème Mont Blanc vanille, 2 petits melons, des fruits de saison (fraises, framboises, fraises des bois, groseilles, pêches, etc.), 3 c à soupe de sucre semoule, 1 c à soupe de kirsch, 125 g de crème fraîche, 1 c à soupe de lait. Coupez les melons en deux. Retirez les pépins. Détachez la chair avec une cuiller. Coupez-la en morceaux et mettez-la dans un saladier avec tous les autres fruits. Ajoutez 2 cuillerées à soupe de sucre et le kirsch. Emplissez les demi-melons de cette salade de fruits. Recouvrez de crème Mont Blanc vanille. Fouettez la crème fraîche, le lait et le sucre en Chantilly. Garnissez chaque melon d'un dôme de Chantilly et décorez d'un fruit, une fraise par exemple. En hiver, vous pouvez réaliser la même recette avec un ananas et des fruits de saison (oranges, pommes, poires, bananes, raisins, etc.).

MELON SURPRISE

Pour 4 personnes. Coupez un chapeau à 4 petits melons. Creusez- les et coupez la chair retirée en petits morceaux. Mettez les dans un saladier avec 250 g de fraises, saupoudrez de 3 c à soupe de sucre, arrosez d'un petit verre de kirsch (ou autre liqueur, Cointreau, marasquin). Laissez macérer pendant 1 h. D'autre part, fouettez 200 g de fromage blanc avec 150 g de crème fraîche. Mélangez les fruits et le fromage blanc, farcissez les écorces de melon et servez frais.

MELON SURPRISE

Pour 10 personnes environ. Pelez 4 oranges à vif, coupez-les en tranches. Disposez celles-ci et le jus récolté dans une grande coupe. Ajoutez le jus de 1 citron, 4 bananes pelées et coupées en rondelles, 2 pommes pelées et finement coupées, 3 dattes et 3 figues finement coupées. Prévoyez 1/2 melon par personne. Coupez chaque melon en deux dans le sens de la hauteur. Retirez les graines puis évidez chaque demi-melon au moyen d'une cuillère et en formant des boules régulières. Ajoutez celles-ci aux fruits contenus dans la coupe. Mélangez. Ajoutez 150 g de sucre fin et 1/4 de litre de Sauternes. Mélangez. Couvrez d'une feuille d'aluminium et mettez 2 heures au réfrigérateur. Pour chaque demi- melon, prévoyez une assez grande feuille d'aluminium. Disposez le demi-melon au centre, garnissez-le de la macédoine de fruits après y avoir ajouté 50 g d'amandes et le contenu égoutté d'un bocal de 500 g de cerises dénoyautées au naturel. Relevez les 4 coins des feuilles dessus des melons. Torsadez le comme pour fermer un paquet de bonbons. Mettez au réfrigérateur. Retirez 1/4 d'heure avant de servir et décorez chaque paquet d'un joli noeud. Vous pouvez accompagner ce dessert d'une saucière de Chantilly.

MELON VIGNERONNE

Préparation 10 mn. 2 melons, 1 grappe de raisin muscat, 1/4 litre de coulis de cassis. Coupez les melons en deux, retirez les graines de l'intérieur. Lavez, égrenez et séchez le raisin, farcissez les creux des melons. Arrosez de coulis de cassis au moment de servir. Coulis de

cassis: mixez 500 g de cassis (frais ou surgelé) avec 250 g de sucre. Vous pouvez allonger avec un peu de jus d'orange.

SALADE DE MELON

Un melon, 125 g de fruits confits assortis, un verre de porto, une boîte de lait condensé sucré.

Epluchez le melon et coupez la pulpe en dés. Placez ceux-ci dans un saladier. Mettez au réfrigérateur. Faites macérer les fruits confits une heure au moins dans le porto. Mélangez- les deux préparations et nappez avec le lait condensé. Servez bien glacé.

SALADE DE MELON

Deux petits melons, une tasse de sucre, deux verres à liqueur de kirsch, un jus de citron.

Retirez l'écorce des melons et découpez ceux-ci en quartiers. Saupoudrez-les de sucre et arrosez-les de kirsch et de jus de citron. Laissez reposer au moins une heure au réfrigérateur avant de servir.

SALADE DE PASTEQUE ET MELON

Pour 4 personnes: 1/2 pastèque, 1 melon, 2 ou 3 tasses de thé vert, 1 bouquet de menthe fraîche, sucre au goût.

Pelez la pastèque et le melon, retirez toutes les graines. Coupez la chair des fruits en dés et mettez-les dans un saladier avec le jus qui aura coulé. Préparez du thé vert selon la méthode habituelle, en y faisant infuser une grosse poignée de feuilles de menthe. Sucrez au goût. Laissez refroidir, puis filtrez le thé et versez-le sur les fruits. Décorez à volonté de quelques feuilles de menthe et mettez au frais. Servez glacé.

SORBET AU MELON

Pour 6 personnes: un gros melon ou 3 petits, deux citrons, 300 g de sucre en poudre, un verre à apéritif de porto, 1 dl de crème. Préparation: 30 minutes + refroidissement.

Retirez les graines et passez-la au tamis. Incorporez le jus de citron, le sucre et le porto. Travaillez cette préparation sur feu très doux jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Retirez du feu et laissez refroidir avant d'y ajouter la crème. Faites prendre 6 heures au freezer. Servez dans des coupes. La préparation peut se passer de crème fraîche.

SORBET AU MELON

Passez au mixer la chair de 4 petits melons. Faites un sirop avec 1/4 litre d'eau et 300 g de sucre. Laissez bouillir 3 mn, puis faites refroidir et mélangez à la purée de melon. Ajoutez le jus de 1 citron et faites prendre en sorbetière.

SORBET AU MELON

Pour 4 personnes: 800 g de melons bien mûrs, 1/4 litre d'eau, 250 g de sucre en poudre, 1 citron, 1 orange.

Epluchez les melons, retirez toutes les graines de l'intérieur. Passez la chair au mixeur. Préparez un sirop avec l'eau et le sucre. Mélangez le sirop refroidi à la pulpe de melon, ajoutez le jus de citron et d'orange. Faites prendre en sorbetière. Servez dans des coupes individuelles en décorant à volonté de feuilles de menthe et de petites boules de chair de melon. Vous pouvez ajouter au sorbet 1 c à soupe d'eau de fleur d'oranger.

TARTE AU MELON

Pour 4 personnes: 3 melons de 600 g, 3 feuilles de gélatine, Le jus de 1/4 de citron, 25 g de sucre semoule, 175 g de pâte sucrée.

Le fond de tare doit être cuit entièrement à blanc. Les melons doivent être choisis mûrs sans excès, lourds à la main et avoir une bonne odeur. Couper un melon par la moitié, enlever soigneusement les graines et à l'aide d'une cuillère à tourner, préparer 24 boules que l'on réservera pour le décor. Détacher le reste de pulpe, la passer immédiatement au tamis, dans une terrine, lui ajouter le jus de citron et réserver au frais. Couper les autres melons en quatre, prélever la pulpe. Faire tremper la gélatine à l'eau froide. Dans une casserole cuire la pulpe des melons (coupés en quatre) avec le sucre et faire évaporer l'eau de végétation en remuant à l'aide d'une cuillère en bois pendant environ 10 minutes. Egoutter la gélatine et l'incorporer, s'assurer qu'elle est bien fondue. Retirer le tout du feu. Lorsque l'appareil est froid, ajouter la composition melon-jus de citron. Garnir le fond de tarte avec cet appareil et tenir au frais pendant 2 heures. Décorer avec les boules de melon réservées. Servir très glacé.

TARTE AU MELON ET AUX FRAISES

Pour 6 personnes. Foncez un moule à tarte beurré de pâte brisée. D'autre part, travaillez 1 oeuf entier avec 60 g de sucre en mélange mousseux, ajoutez 100 g d'amandes en poudre et une pincée de vanille en poudre. Versez cette crème sur le fond de tarte et faites cuire 30 mn à four chaud. Pendant ce temps, coupez un petit melon débarrassé de sa peau et de ses graines en tranches fines. Mettez-les dans un saladier avec 150 g de fraises nettoyées. Saupoudrez les fruits de 2 ou 3 c à soupe de sucre, arrosez d'un petit verre de kirsch et laissez macérer. Quand la tarte est cuite, retirez-la du four, laissez tiédir. Garnissez de tranches de melon et de fraises.

CONFITURE DE PASTEQUE AU MELON

1,500 kg de pastèque, 700 g de melon d'eau, 500 g de melon de Cavaillon, 1 orange, 1 citron, 1 gousse de vanille, 2,500 kg de sucre, 1 dl d'eau.

Retirez les pépins de la pastèque et des melons, pelez-les et coupez les fruits en petits dés. Pelez l'orange à vif, coupez la chair en morceaux. Lavez le citron et coupez-le également en petits morceaux. Ajoutez la gousse de vanille coupée en deux. Saupoudrez de sucre. Arrosez d'eau. Laissez macérer pendant 2 h en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois. Au bout de ce temps, mettez la bassine sur feu vif, portez à ébullition en remuant sans arrêt. Laissez cuire pendant 30 mn environ, sans cesser de remuer. Vérifiez que la confiture est prise en versant une goutte sur une assiette froide, elle doit se figer immédiatement. Mettre alors en pots.

PANIER DE MELON ET DEPASTEQUE

1 pastèque, 2 melons, 2 belles grappes de raisins, 250 g de groseilles ou autres fruits rouges de votre choix (fraises, framboises), un verre de kirsch ou autre alcool au choix.

Découpez la pastèque en forme de panier, et mettez-la au frais. Découpez la chair retirée en petites boules ainsi que la chair des melons. Mettez les boules dans un grand saladier avec les groseilles et le raisin lavés et égrenés. Arrosez d'alcool et laissez macérer au frais 1 h. Remplissez ensuite la pastèque de fruits. On peut saupoudrer les fruits de quelques cuillerées de sucre avant de les arroser d'alcool: celui-ci peut être remplacé par du jus d'orange.